



Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

I migliori acquisti di Haut-Médoc

Beschreibung:

Hélène, figlia del proprietario, gestisce la tenuta insieme al marito Frédéric. Il loro obiettivo: produrre autentici vini di Bordeaux con carattere, profondità e potenziale. Per gli appassionati di Bordeaux che preferiscono lo stile leggermente artigianale di un tempo alla seduzione del rovere.

Degustationsnotiz:

Porpora saturo, centro impenetrabile, disco rubino. Seducente bouquet di succo fresco di ciliegia Morello, tabacco brasiliano e liquirizia, con delicate note di viola e prugna rossa. Concentrato e morbido al palato, estratto a grana fine, note pepate leggermente piccanti al retrogusto, vivace e di medio corpo. Opulente ciliegie rosse e foglie di tabacco nel finale aromatico, con un'astringenza leggermente asciugante.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: HMedoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: 2026-2040

Varietà d'uva: 74% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 10% Petit Verdot

Artikelnummer: 0304020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Parker 90/100, Score 17/20
Varietà d'uva:	74% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 10% Petit Verdot
Da bere:	2026-2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.